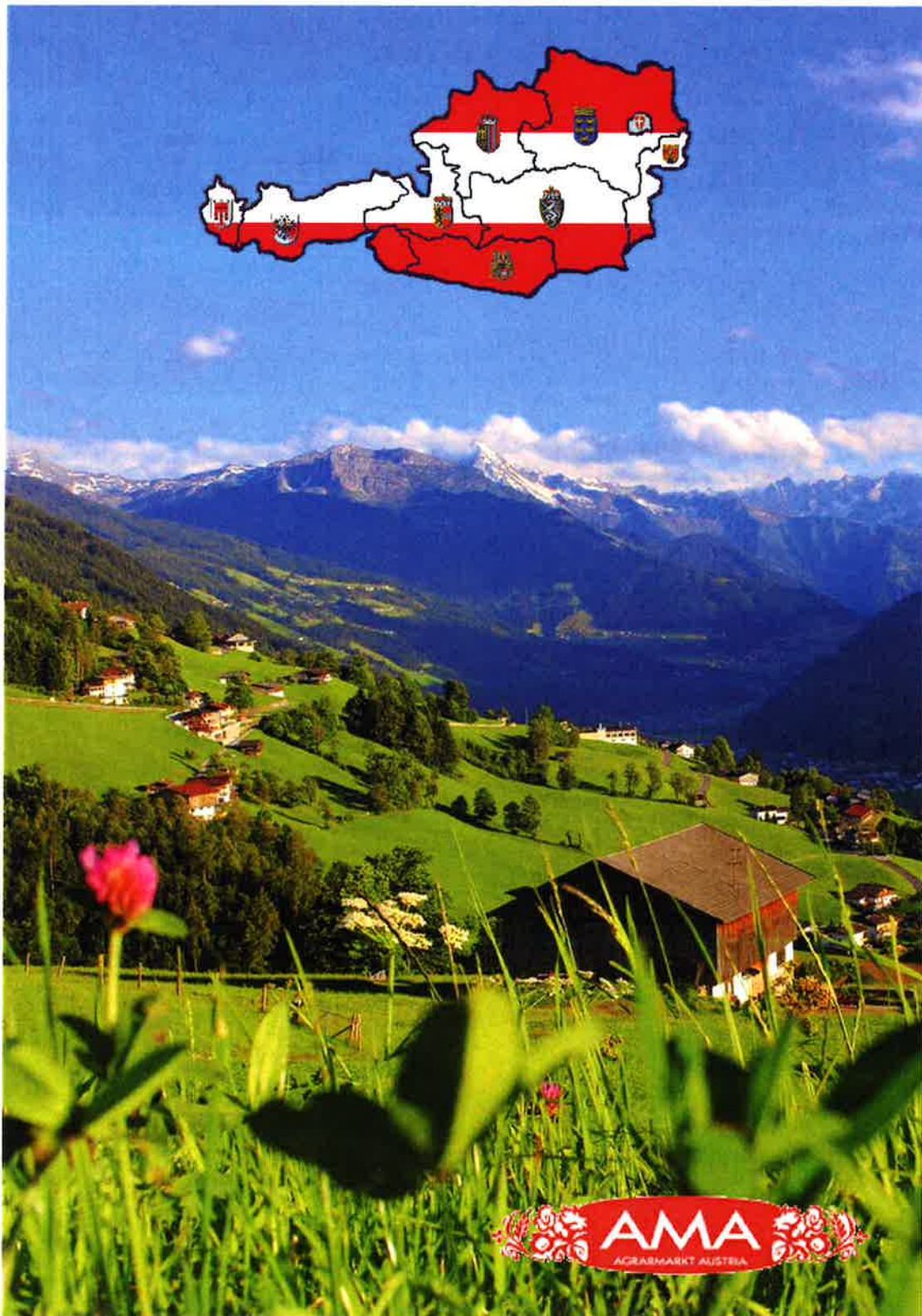




Länderaktion Österreich

Oktober 2017





Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch. Lactosefrei.

Dieser Käse wird aus naturbelassener, silofreier **Rohmilch** (Heumilch) im gesamten Walsertal von Sennern erzeugt. Ein herzhafter Hartkäse mit vereinzelt kirschkerngroßer Lochung. Gelblicher Teig, rotbraune Rinde. Geschmack: Anfangs mild-aromatisch bis er zwischen Zunge und Gaumen seinen salzig-herben Charakter entwickelt.



Art.No. 5673
Walserstolz 48% Fett i. Tr.
2 Keile à ca. 3,5kg im Karton
12 Monate gereift.

Art.No. 7064
Walserstolz 48% Fett i. Tr.
6 Stücke à ca. 0,6kg im Karton
8 Monate gereift.



Art.No. 5648
Butterschmalz Walserstolz 250g.
6 Stück im Karton



Im Gals mit Schraubverschluss. Hergestellt aus Sennereibutter aus dem Biosphärenpark des Großwalsertals, dessen kräuterreiche Bergwiesen die hochwertige Heumilch liefern. Ideal zum Kochen, Backen, **B r a t e n u n d F r i t t i e r e n .**

**Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.
6 Monate gereift. Rohmilch.**

Dieser Bergkäse wird aus silofreier Heumilch hergestellt und hat je nach Alter einen pikanten bis kräftig-würzigen Geschmack mit einer nusskernartigen Note. Geschmierte bis angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde. Erbsengroße, runde Lochung. Schnittfest, geschmeidiger, elfenbeinartiger Teig.

Art.No. 5610 **VB**
Voralberger Bergkäse g.U. 48% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 30kg



Art.No. 5611 **VB**
Voralberger Bergkäse g.U. 1/4 Lb. 48% Fett i. Tr.
1/4 Lb. à ca. 7,5kg



Art.No. 6397

Zillertaler Bergkäse Stange 45% Fett i. Tr.
2 Stangen à ca. 2kg im Karton

Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.
6 Monate gereift. Hartkäse aus silo- und gentechnikfreier Heumilch, mit Rohmilch hergestellt und mit Rotschmierkulturen gepflegt. Der "kräftig Würzige" zeichnet sich durch seine Aromenvielfalt aus und weist trotz seiner langen Reifezeit einen sehr geschmeidigen Teig auf.
L a c t o s e f r e i .



Art.No. 6388

Edelziege Stange 45% Fett i. Tr.
2 Stangen à ca. 1,5kg im Karton

Österreichischer Schnittkäse aus Ziegenmilch.
2-3 Monate gereift. Die Käse werden regelmäßig mit Salzwasser gewaschen und mit Rotschmierkulturen behandelt. Geschlossener Teig ohne Lochung. Würzig, dezentes Ziegenkäsearoma. Lactosefrei.



Art.No. 6395 **VB**

Zillertaler Heublumenkäse 50% Fett i. Tr.
Lb. à ca. 7kg



Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.
Mindestens 4 Monate gereift. Rohmilch. Beste Heumilch in Verbindung mit erlesenen Kräutern und die monatelange Reifung mit Rotkultur verleihen dem Zillertaler Heublumenkäse seinen würzig pikanten Geschmack und sein feines Heublumenaroma. Die Zitrusaromen und der Blumenwiesengeschmack nach Moos vermitteln pure Frische.

Art.No. 3862 **VB**

Bergtilsiter 35% Fett i. Tr.
4 Stangen à ca. 2,8kg im Karton

Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
4-6 Wochen gereift. Für den fettreduzierten Genuss gibt es den milden Bergtilsiter. Aus naturreiner Milch, natürlich gereift und angenehm mild im Geschmack eignet er sich hervorragend für Käseplatten oder für ein köstliches Käsebrod.
L a c t o s e f r e i .



Art.No. 3899

Bergkäse 1/8 50% Fett i. Tr.
Keil à ca. 3,6kg

Österreichischer Hartkäse aus Kuhmilch.
Rohmilch. Der Original Bergkäse entwickelt sein einzigartiges Aroma während der **3-monatigen Reifezeit.** Geschmierte, angetrocknete, leicht bräunliche Rinde. Geschmeidiger bis schnittfester Käseteig. Ohne Lochung. Lactosefrei.



Art.No. 3855 **VB**

Almkönig Stange
Premium 45% Fett i. Tr.
4 Stangen à ca. 2,6kg im Karton



Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.
Der Original Almkönig zeichnet sich durch seinen besonders milden, leicht süßlichen Geschmack aus, ist rindenlos und hat runde kirschgroße Löcher. Die Milch für die Produktion des Käses stammt von streng kontrollierten, kleinstrukturierten Bauernhöfen im SalzburgerLand. Der Original Almkönig wurde bereits 2009 und 2015 mit der höchsten österreichischen Qualitätsauszeichnung, dem Käsekaiser geehrt. Durch natürliche Reifung lactosefrei.

Art.No. 9928

Klostertaler 50% Fett i. Tr.

Promokarton Solange Vorrat reicht !

Inhalt:

1/4 Lb. à ca. 2kg

2 Packungen Käsewürfel ca. 200g

2 Blatt Prepacking Etiketten

1 Produktblatt

1 Packung Käseföhnchen (30 Stück)



Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

7 Monate gereift.

Der kräftig-würzige Käsegenuss. Durch die lange Reifezeit erhöht er seinen intensiven, unverwechselbaren Geschmack. Der Ländle Klostertaler hat eine hellbraune, trockene Rinde und einen hellgelben Teig mit vereinzelt Rundlöchern. Kräftig-würzig im Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

Art.No. 5450

Klostertaler 50% Fett i. Tr.

1/4 Lb. à ca. 2kg



Art.No. 0801

Kärntner Rahmlaub 60% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 4kg

Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

6 Wochen gereift.

Der Kärntner Rahmlaub geht auf ein Rezept von wandernden Käsegesellen zurück. Die Milch von saftigen Almwiesen und die sorgfältige Pflege bei der Reifung machen den Rahmlaub zu einer wahren Köstlichkeit. Kräftig-würzig im Geschmack. Trockene bis leicht feuchte Naturrinde. Lactosefrei. G l u t e n f r e i .



Art.No. 0870

Moosbacher 1/2 Lb. 45% Fett i. Tr.

2 x 1/2 Lb. à ca. 4,2kg im Karton

Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

Mindestens 56 Tage gereift.

Der Moosbacher ist der einzige Käse im Leinentuch. Er ist aus der Kombination zweier Reifeverfahren entstanden: die Rotschmierbehandlung und die Warmreifung. Sein würziger Geschmack wird mit zunehmendem Alter noch etwas intensiver. L a c t o s e f r e i . G l u t e n f r e i .



Art.No. 6110

Würziger

Bodenseer 45% Fett i. Tr.

Lb. à ca. 4kg



Österreichischer Schnittkäse aus Kuhmilch.

Geschmack: herzhaft würzig, etwas scharf und sehr intensiv. Teig: sehr geschmeidig und weich.

AKTIONSPREISE NUR GÜLTIG BEI ABNAHME "GANZER" KARTONS - LIEFERUNG IM AKTIONSZEITRAUM. ES GELTEN UNSERE BEKANNTEN VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN.

Carl Fr. Scheer GmbH & Co. KG - Industriegebiet 7 - 77731 Willstätt/Sand - Telefon 07852/42 0 Telefax 07852/42265 Mail: info@kaesescheer.de